

SOUS VIDE À CLOCHE ECO CAM400E

SKU: CAM400E



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>1,1 kW (1,5 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barre de soudure	<u>400 mm</u>
Pompe à vide	<u>20 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>98%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>410 x 450 x 220(h)</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>510 x 560 x 450(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>60</u>
Poids brut (Kg)	<u>67</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>600 x 650 x 680(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.265</u>

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP. N'utilisez que des sachets sous vide lisses

